

CARTA VINI



NOTHO
• SUN RETREAT •

ROSATO

ALIE

30€

Frescobaldi - Syrah, Vermentino - Toscana - 12%

MARGOTTA ROSATO IGP

27€

Mondatore - Negramaro - Puglia - 12,5%

PUNGIROSA

25€

Rivera - Bombino nero - Puglia - 12%

CÔTE DES ROSES ROSÉ

30€

Gérard Bertrand - Cinsault , Grenache , Syrah - Francia - 13%

PIPOLI ROSATO IGP

30€

Vigneti del Vulture - Vitigno autoctono - Basilicata - 12%

BIANCO

MARGOTTA BIANCO IGP **27€**

Mondatore - Negramaro 100% - Puglia - 12,5%

PRELUDIO N.1 **25€**

Rivera - Chardonnay - Puglia - 13%

RIBOLLA GIALLA ZAMÒ **35€**

Le Vigne di Zamò - Friuli Colli Orientali DOC - 12,5%

PINOT GRIGIO ZAMÒ **35€**

Le Vigne di Zamò - Friuli Colli Orientali DOC - 12,5%

SAUVIGNON ZAMÒ **30€**

Le Vigne di Zamò - Friuli Colli Orientali DOC - 12,5%

PIPOLI BIANCO IGP **27€**

Vigneti del Vulture - Greco e Fiano - Basilicata - 13,5%

ROSSO

NEGROAMARO RIVERA

25€

Rivera - Negroamaro - Salento Igt - 13,5%

PRIMITIVO RIVERA

25€

Rivera - Primitivo 100% - Salento Igt - 13,5%

BOLLICINE

FRANCIACORTA BRUT 60€
BLANC DE BLANCS MONTE ROSSA

Monte Rossa - Chardonnay 100% - 12.5%

FRANCIACORTA DOCG FLAMINGO 70€
ROSE' BRUT MONTE ROSSA

Monte Rossa - Chardonnay 60% – Pinot Nero 40% - 12.5%

SPUMANTE METODO CLASSICO 50€
PAS DOSÈ D'ARAPRÌ

D'Araprì - 70% Bombino Bianco, 30% Pinot Nero - 12.5%

SPUMANTE METODO CLASSICO 60€
ROSÉ BRUT D'ARAPRÌ

D'Araprì - Montepulciano 50% e Pinot Nero 50% - 13%

PROSECCO BRUT 40€

PROSECCO ROSÈ 40€

QUALCOSA DA
STUZZICARE?

IL NOSTRO MENU

NOTHO
• SUN RETREAT •